



São Paulo, 16 de abril de 2021

Al
Ministerio de Salud y Protección Social – República de Colombia

Ref.: CONSULTA PUBLICA INTERNACIONAL 15-02-2021 Proyecto de Resolución de Etiquetado Nutricional y Frontal de Alimentos y Bebidas em Colombia

Estimados Señores,

Por la presente nos dirigimos a ustedes para ofrecer nuestros comentarios respecto a la Consulta Pública Internacional 15-0202021 Proyecto de Resolución de Etiquetado Nutricional y Frontal de Alimentos y Bebidas, que sigue a en las páginas a continuación, en el formato único para comentarios a proyectos de reglamentación.

La Asociación Brasileira de la Industria de Alimentos para Fines Especiales y Cogeneres (ABIAD) reúne las empresas que se dedican, directa o indirectamente a la producción, industrialización, comercialización, distribución e importación de materias primas y alimentos para fines especiales, que incluyen nutrición infantil, nutrición enteral, diet y light, suplementos alimenticios, nutrición deportiva, alimentos funcionales, entre otras categorías. ABIAD es la principal interlocutora del sector en el diálogo con el Gobierno y los organismos internacionales, pudiendo asumir el papel de liderazgo en la defensa de políticas públicas basadas en datos científicos sólidos y la capacidad de los consumidores de tener acceso a una amplia variedad de productos seguros, beneficiosos y de alta calidad.

Sin más por el momento les agradecemos de antemano.

Saludos cordiales,

Gislene Cardozo
Diretora Executiva

FORMATO UNICO PARA COMENTARIOS A PROYECTOS DE REGLAMENTACIÓN

Nombre del Proyecto Normativo: "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano" Texto notificado a la OMC mediante documento G/TBT/N/COL/246

Plazo para comentarios otorgado en la notificación: 60 días contados a partir del 16 de febrero de 2020

TITULOS/ ARTICULOS	PROPUESTA	REDACCIÓN ARTICULO SEGÚN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN
Artículo 2° Campo de Aplicación	Incluir dentro de la excepción de la aplicación del etiquetado frontal de advertencias los productos para niños menores de 24 meses.	<p>Parágrafo 2. Se exceptúan de la aplicación del etiquetado frontal de advertencia, los siguientes alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) <u>Alimento De Formula Para Lactantes</u> b) <u>Alimentos Complementarios de la Leche Materna.</u> c) Fórmula infantil especial. d) <u>Alimentos para Regímenes Especiales</u> e) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES). f) Frutas, vegetales, granos, huevos, carnes y productos cárnicos comestibles que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados. g) Productos de un solo ingrediente. h) Sal yodada y fluorizada, y sucedáneos de la sal. i) Alimentos con envase de materiales de origen natural. j) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados, que no contengan ingredientes añadidos. k) Alimentos a granel. l) Alimentos utilizados como materia prima para la industria y que no se venden directamente al consumidor. m) Alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares. n) Bebidas hidratantes. 	<p>Los alimentos para niños menores de 24 meses están especialmente diseñados para satisfacer las necesidades nutricionales específicas de esta población y están regulados con requisitos específicos a nivel nacional e internacional sobre composición, etiquetado, higiene, envasado, entre otros aspectos. Los niños menores de 24 meses necesitan una gran cantidad de energía y nutrientes en relación con su tamaño para apoyar su rápido crecimiento y desarrollo. Ellos requieren una dieta más densa en nutrientes que los adultos para satisfacer adecuadamente sus necesidades de energía y nutrientes.</p> <p>La norma local colombiana ya tiene establecido requerimientos para alimentos de fórmula para lactantes y alimentos complementarios de la leche materna los cuales, por definición, son dirigidos a niños hasta los 24 meses.</p>
Artículo 2° Campo de Aplicación	Incluir dentro de la excepción de la aplicación del etiquetado frontal de advertencias los aditivos alimentares	<p>Parágrafo 2. Se exceptúan de la aplicación del etiquetado frontal de advertencia, los siguientes alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) <u>Alimento De Formula Para Lactantes</u> 	Con relación a los aditivos, pocos están disponibles para el consumidor final, incluidos colorantes, espesantes,

	<p>y coadyuvante de tecnología</p>	<p><u>b) Alimentos Complementarios de la Leche Materna.</u> c) Fórmula infantil especial. <u>d) Alimentos para Regímenes Especiales</u> e) Alimentos para Propósitos Médicos Especiales (APMES). f) Frutas, vegetales, granos, huevos, carnes y productos cárnicos comestibles que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados. g) Productos de un solo ingrediente. h) Sal yodada y fluorizada, y sucedáneos de la sal. i) Alimentos con envase de materiales de origen natural. j) Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; o extracto de té descafeinados, que no contengan ingredientes añadidos. k) Alimentos a granel. l) Alimentos utilizados como materia prima para la industria y que no se venden directamente al consumidor. m) Alimentos envasados a los que no se les haya adicionado sal/sodio, grasas y/o azúcares. n) Bebidas hidratantes. <u>o) os aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración</u></p>	<p>saborizantes, potenciadores del sabor y emulsionantes. Estos aditivos puestos a disposición del consumidor final se utilizan como uno de los ingredientes de una preparación culinaria, es decir, no son productos que se consumen directamente en los alimentos, sino en preparaciones como pastas, dulces, carne, arroz, postres, etc.</p> <p>Además, los aditivos y coadyuvantes de elaboración se usan en cantidades muy pequeñas, solo para lograr el efecto deseado, sin contribuir significativamente al valor nutricional de los alimentos y al valor energético total consumido por el individuo.</p> <p>Además, es importante destacar que actualmente países como Chile, Ecuador, México, Perú, Uruguay y Brasil que ya han adoptado sistemas de alerta de etiquetado frontal, tienen esa exclusión para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración del Etiquetado Nutricional Frontal (FOP):</p> <p>Chile: Ministerio de Salud. Modifica Decreto Supremo N.º 977, de 1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos, 2015.</p> <p>Ecuador: Ministerio de Salud Pública. Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano, 2013.</p> <p>México: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado</p>
--	------------------------------------	---	---

			<p>para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.</p> <p>Perú: Decreto Supremo N.º 12-2018-SA Aprobar el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N.º 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N.º 017-2017-SA.</p> <p>Uruguay: Ministerio de Salud Pública. Decreto N.º 272, de 2018.</p> <p>Brasil: RDC 429/2020 y IN 75/2020</p>
Artículo 3°. Definiciones	Modificar la definición para que quede más clara.	<p>Azúcares añadidos: son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares como monosacáridos y disacáridos, azúcares (<u>monosacáridos y disacáridos</u>) de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en los concentrados de jugos de frutas o vegetales. Estos no incluyen los azúcares naturales que se encuentran en la leche, frutas y las verduras.</p>	De acuerdo con la definición de azúcares de la presente norma, los azúcares son mono y disacáridos por lo tanto se propone ajustar para que sea claro que el azúcar añadido son los mono y disacáridos de los jarabes y no los jarabes completos ya que estos son polisacáridos y por lo tanto no se encuentran dentro de la definición de azúcares.
Artículo 3°. Definiciones	Sustituir las definiciones de fórmulas infantiles para alinear con la definición de la norma local	<p><u>ALIMENTO DE FORMULA PARA LACTANTES:</u> Aquellos <u>productos de origen animal o vegetal que sean materia de cualquier procesamiento, transformación o adición, incluso la pasteurización, de conformidad con el Codex Alimentarius, que por su composición tenga por objeto suplir parcial o totalmente la función de la leche materna en niños menores de dos (2) años.</u></p> <p><u>ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS DE LA LECHE MATERNA:</u> Son aquellos <u>productos alimenticios procesados, manufacturados o</u></p>	Alinear con definiciones ya establecidas a nivel nacional

		<u>industrializados, incluida la pasteurización, destinados a la alimentación de niños menores de dos (2) años y que no tengan la calidad de alimentos de fórmula para lactantes.</u>	
Artículo 6° Prohibiciones en el etiquetado nutricional	Eliminar numeral 6.3 de la propuesta	<p>En el etiquetado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones:</p> <p>6.1 De propiedades nutricionales o de salud, que no estén basadas en evidencia científica.</p> <p>6.2 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico.</p> <p>6.3 Que las Asociaciones (Médicas o de Salud) avalen productos alimentarios con fines de publicidad y mercadeo.</p> <p>6.3 Que promuevan el consumo excesivo de cualquier alimento, ni ser contrarias a los buenos hábitos alimentarios.</p> <p>6.4 Afirmar que el alimento por sí solo adecua totalmente las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, o que por sí solo puede sustituir algún tiempo de comida principal.</p> <p>6.5 Que expresen o sugerirá que la ingesta de los alimentos, cualquiera de sus ingredientes o nutrientes proporciona a las personas características o habilidades extraordinarias.</p>	<p>Eliminar numeral 6.3 de la propuesta ya que el alcance de la norma y del artículo es etiquetado o rotulado nutricional o frontal, no publicidad y mercadeo.</p> <p>Si el alimento puede hacer declaraciones de contenido de nutrientes o de función de estos, según esta misma norma, no se entiende el por qué no pueda obtener un pronunciamiento de una asociación médica o de salud.</p>
Artículo 10.4. Condiciones generales para la declaración de nutrientes	La declaración de nutrientes que figuran en la tabla nutricional, no se debe limitar solo a valores promedio obtenidos de análisis de muestras.	10. 4 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras del producto <u>o de especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto.</u> En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.	<p>La declaración de nutrientes que figuran en la tabla nutricional, no se debe limitar solo a valores promedio obtenidos de análisis de muestras. También deberá permitirse según especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto, tal como se establece actualmente en la Resolución 333. Que se permita realizar un solo análisis en el producto y no "muestras representativas".</p> <p>El texto propuesto debe ajustarse ya que para la construcción de la tabla nutricional</p>

			limitada únicamente a los resultados analíticos trae retrasos en innovación de productos ya que se tendría que esperar a tener metodologías validadas, correr análisis y esperar resultados lo cual tomaría tiempo e impediría la armonización de la tabla nutricional con aquellos países en los que se permiten valores teóricos.			
Artículo 10.4. Condiciones generales para la declaración de nutrientes	Incluir dentro del artículo los excesos razonables tal como lo establece actualmente la Resolución 333	Excesos razonables en el contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada sobre el valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura.		Incluir dentro del artículo los excesos razonables tal como lo establece actualmente la Resolución 333		
Artículo 15°. Valores diarios de referencia	Inclusión de los aminoácidos esenciales en la Tabla 8 (VDR de nutriente), debido a la solicitud de fortificación con aminoácidos.	Energía/Nutriente	Unidad de Medida	Niños mayores de 7 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos	Es necesario incluir los valores de referencia diarios para los aminoácidos esenciales, ya que proponemos la fortificación con este nutriente, de acuerdo con las recomendaciones de Aminoácidos de acuerdo con la WHO/FAO 2007, considerando o peso medio de un adulto saludable de 60kg (considerando el peso normalmente adoptado en las evaluaciones de riesgo en las evaluaciones de riesgo de acuerdo con FAO/WHO).
		L- Histidina	mg	-	600	
		L- Isoleucina	mg	-	1.200	
		L-Leucina	mg	-	2.340	
		L- Lisina	mg	-	1.800	
		L- Metionina	mg	-	600	
		L- Cisteína	mg	-	240	
		L-Fenilalanina + Tirosina (AAA)	mg	-	75	
		L-Treonina	mg	-	900	
		L- Triptófano	mg	-	240	
L- Valina	mg	-	1.560			
Artículo 16°. Requisitos	Propuesta de inclusión del artículo "16.1.4" declaración de nutrientes en la información nutricional cuando tengan un 5% o más de la VDR por	16.1.4 Las vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales enumerados en la Tabla 8 (Valores diarios de referencia de nutrientes), pueden declararse en la tabla de información		Similar a lo recomendado para vitaminas y minerales, que no están declarados, proponemos que los nutrientes que se añaden al producto en una cantidad igual		

	<p>100g o 100ml.</p>	<p>nutricional siempre que estén presentes en una cantidad igual o superior al 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por 100g o 100ml.</p>	<p>o superior al 5% de la IDR por 100ml o 100g sean declarados en la tabla nutricional.</p> <p>Según el Codex Alimentarius (Guidelines on Nutrition Labelling – CAC/GL 2-1985 – Artículo 3.2.6): "Cuando se aplica la declaración de nutrientes, las vitaminas y minerales que están presentes en cantidades inferiores al 5% del Valor de Referencia de Nutrientes o de las directrices oficialmente reconocidas de la autoridad competente por 100g o 100ml o por ración según se cuantifique en la etiqueta". Por tanto, aquellos mayores o iguales al 5% se recomienda la declaración.</p>														
<p>Artículo 19.8 Fortificado</p>	<p>Propuestas para incluir la fortificación con aminoácidos esenciales:</p> <p>(i) Inclusión de la fortificación de Aminoácidos Esenciales en el ítem 19.8.2, agregando en la tabla 11 la descripción de los aminoácidos, permitiendo la adición y fortificación de los alimentos con este grupo de nutrientes: Histidina, Isoleucina, Leucina, Lisina, Metionina, Cisteína, Fenilalanina, Tirosina, Treonina, Triptofano e Valina.</p> <p>(ii) Inclusión en la tabla 12, los rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de aminoácidos esenciales para alimentos dirigidos al grupo de edad 4 a 64 años / Por 100 g o 100 ml</p>	<p>19.8.2 Nutrientes esenciales que se pueden fortificar a los alimentos. Los alimentos podrán fortificarse por uno o más de los nutrientes esenciales indicados a continuación, los compuestos vitamínicos, y sales minerales y los aminoácidos esenciales deben ser los especificados en la siguiente tabla:</p> <table border="1" data-bbox="806 987 1453 1464"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tabla 11. Compuestos vitamínicos, y/o sales minerales y/o aminoácidos esenciales permitidos para fortificar</th> </tr> <tr> <th>Nutriente</th> <th>Compuesto vitamínico, y/o sal mineral y/o aminoácidos esenciales</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L- Histidina</td> <td>Cloridrato de histidina* Histidina*</td> </tr> <tr> <td>L- Isoleucina</td> <td>Isoleucina*</td> </tr> <tr> <td>L-Leucina</td> <td>Leucina*</td> </tr> <tr> <td>L- Lisina</td> <td>Acetato de lisina* Cloridrato de lisina*</td> </tr> <tr> <td>L- Metionina</td> <td>Metionina* N-acetil-L-metionina*</td> </tr> </tbody> </table>	Tabla 11. Compuestos vitamínicos, y/o sales minerales y/o aminoácidos esenciales permitidos para fortificar		Nutriente	Compuesto vitamínico, y/o sal mineral y/o aminoácidos esenciales	L- Histidina	Cloridrato de histidina* Histidina*	L- Isoleucina	Isoleucina*	L-Leucina	Leucina*	L- Lisina	Acetato de lisina* Cloridrato de lisina*	L- Metionina	Metionina* N-acetil-L-metionina*	<p>La justificación completa se adjunta el documento (anexo I)</p> <p>Abajo hay una contextualización:</p> <p>Actualmente, más de 2000 millones de personas en el mundo padecen deficiencias de micronutrientes causadas principalmente por carencias alimentarias de vitaminas y minerales.</p> <p>Estas cobran importancia en la salud pública debido a su magnitud y consecuencias para la salud, ya que afectan a personas de todos los grupos de edad en todas las regiones del mundo, tanto en países industrializados como en desarrollo. Los problemas más graves se encuentran en la población de escasos recursos, con inseguridad alimentaria y mayor vulnerabilidad de los países en</p>
Tabla 11. Compuestos vitamínicos, y/o sales minerales y/o aminoácidos esenciales permitidos para fortificar																	
Nutriente	Compuesto vitamínico, y/o sal mineral y/o aminoácidos esenciales																
L- Histidina	Cloridrato de histidina* Histidina*																
L- Isoleucina	Isoleucina*																
L-Leucina	Leucina*																
L- Lisina	Acetato de lisina* Cloridrato de lisina*																
L- Metionina	Metionina* N-acetil-L-metionina*																

L- Cisteína	Acetilcisteína/N-Acetil L-Cisteína* Cisteína* Cloridrato de cisteína*
L- Fenilalanina	Fenilalanina*
L-Tirosina	Tirosina*
L-Treonina	Treonina*
L- Triptofano	L-Triptofano* L-triptofano de glicose de milho (Zea maysL.)ii*
L- Valina	Valina*
*Se consideran incluidos los diferentes grados de hidratación de los constituyentes.	

Parágrafo. Los compuestos vitamínicos, θ -sales minerales o aminoácidos no especificados en la Tabla 11, deberán ser aprobados por el INVIMA.

19.8.3 Rangos mínimos y máximos del valor de referencia para la fortificación de vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales: Los alimentos fortificados con nutrientes esenciales deben tener en cuenta los rangos para la adición para las vitaminas, γ minerales y los aminoácidos con base en el valor de referencia, definidos a continuación:

Tabla 12. Rango de concentración de vitaminas, γ minerales y aminoácidos esenciales en los alimentos por 100g o 100 ml de alimento o bebida

Micronutrientes	Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 4 a 64 años / Por 100 g o 100 ml	Rango para alimentos dirigidos al grupo de edad 7 meses a 3 años - 11 meses / Por 100g o 100ml
Histidina	90 a 180 mg	-

desarrollo (OMS-FAO, 2017). Alrededor de este escenario se han generado diferentes iniciativas a nivel global a fin de establecer un marco estratégico para la formulación de políticas, planes, programas y proyectos para que las regiones y gobiernos nacionales prevengan y controlen las deficiencias de micronutrientes, y mitiguen sus consecuencias en la salud pública.

Además de las deficiencias de micronutrientes, la ingesta de aminoácidos es extremadamente importante. Los aminoácidos están ampliamente presentes en la naturaleza, con solo 20 tipos para la síntesis de todas las proteínas. Constituyen aproximadamente el 20% del cuerpo humano y se encuentran naturalmente en varios alimentos.

Por definición, los aminoácidos son compuestos orgánicos formados por un grupo amino (-NH₃) asociado con un grupo carboxilo (-COOH). La función principal de los aminoácidos es actuar como subunidades para estructurar moléculas de proteínas (MAHAN y ESCOTT-STUMP, 1998). Dependiendo de la capacidad del organismo humano para sintetizar endógenamente suficientes aminoácidos para satisfacer las necesidades metabólicas, tiene su clasificación en aminoácidos esenciales y no esenciales (MAHAN y ESCOTT-STUMP, 1998). Todas las proteínas de todos los organismos vivos están formadas por una

Isoleucina	180 a 360 mg	-
Leucina	351 a 702 mg	-
Lisina	270 a 540 mg	-
Metionina	90 a 180 mg	-
Cisteína	36 a 72 mg	-
Fenilalanina + Tirosina	225 a 450 mg	-
Treonina	135 a 270 mg	-
Triptofano	36 a 72 mg	-
Valina	234 a 468 mg	-

combinación variada de solo 20 tipos diferentes de aminoácidos, de los cuales, nueve son aminoácidos esenciales y 11 son no esenciales o, aún, condicionalmente esenciales, es decir, aminoácidos que, bajo ciertas condiciones metabólicas, dejan de ser sintetizados por el organismo en cantidad suficiente para satisfacer las necesidades fisiológicas. Los aminoácidos esenciales son isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano, valina y, para los niños, histidina (WAITZBERG y LOGULLO, 2000).

Teniendo en cuenta que el organismo necesita una ingesta dietética de estos aminoácidos esenciales, la ausencia o ingesta inadecuada de cualquiera de estos aminoácidos conduce a un balance de nitrógeno negativo, lo que puede llevar a la pérdida de peso, deterioro del crecimiento (especialmente en niños) y algunos otros síntomas. (MAHAN y ESCOTT-STUMP, 1998).

Según el Instituto de Medicina, en la publicación de sus Ingestas de referencias dietéticas (DRI), la proteína es el principal componente estructural y funcional de todas las células del cuerpo. Las enzimas, los transportadores de membrana, las moléculas de transporte de sangre, las matrices intracelulares, el cabello, las uñas, la albúmina sérica, la queratina y el colágeno, así como muchas hormonas que regulan los procesos fisiológicos, son todas moléculas de proteínas. Así, un

			<p>aporte adecuado de proteínas en la dieta es fundamental para mantener no solo la integridad, sino también la función celular, para la salud y la reproducción (IOM, 2005).</p> <p>A su vez, además de actuar como subunidades estructurales proteicas, los propios aminoácidos también actúan como precursores de coenzimas, hormonas, ácidos nucleicos y otras moléculas esenciales para el funcionamiento del organismo (IOM, 2005).</p> <p>En general, los aminoácidos absorbidos por el organismo se utilizan para reconstituir sus propias proteínas, por ello, es fundamental aportar una cantidad suficiente y equilibrada de diferentes tipos de aminoácidos esenciales (IOM, 2005).</p> <p>Dado que la dieta se compone normalmente de alimentos que son fuentes naturales de proteínas, algunos tipos de aminoácidos pueden resultar insuficientes o excesivos. Si la cantidad de un aminoácido dado es insuficiente, la eficacia de dicho alimento se limita al nivel de este aminoácido insuficiente;</p> <p>Considerando que los aminoácidos esenciales pueden ser factores limitantes para la síntesis de proteínas, músculos y tejidos, para garantizar un patrón saludable de síntesis de proteínas, es necesario tener una ingesta dietética satisfactoria o, en algunos momentos,</p>
--	--	--	---

			<p>incluso un aumento de aminoácidos esenciales.</p> <p>Si bien la dieta rica en proteínas animales puede aportar un mejor aporte de aminoácidos esenciales, existe un consumo diario de mezclas y diferentes tipos de alimentos, tanto de origen vegetal como animal, en las más variadas formas de preparación. Además, hay personas que, por factores culturales, ideológicos, religiosos o económicos, hacen elecciones alimentarias que restringen total o parcialmente la cantidad de proteína animal disponible en sus alimentos. Por tanto, como no todos los alimentos tienen los aminoácidos esenciales necesarios para la síntesis de proteínas, así como las demás funciones deseadas, suele ser importante complementar la dieta, según las orientaciones de un médico y / o nutricionista, con un aporte adecuado de todos. los aminoácidos esenciales libres.</p> <p>Es por estas razones que solicitamos la inclusión del tema de la fortificación de aminoácidos esenciales en los alimentos (isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano, valina e histidina).</p> <p>Es necesario incluir la fortificación con aminoácidos esenciales para la dieta colombiana. Con el fin de garantizar un patrón saludable de síntesis proteica, muscular y tisular, la adecuación del consumo de aminoácidos,</p>
--	--	--	--

			<p>fundamentalmente esenciales, dependerá del equilibrio que se establezca entre su consumo dietético y las necesidades fisiológicas del organismo, ya sea para un sano, enfermo o aun atravesando algún estado transitorio que requiere una mayor ingesta de proteínas, como por ejemplo, crecimiento acelerado (niños), embarazo, lactancia o actividad física (MAHAN y ESCOTT-STUMP, 1998).</p>
<p>Artículo 22°. Términos o descriptores permitidos para las declaraciones tipo no adición. 22.1</p>	<p>Que se cambie la redacción ya que se está considerando que la miel, el jarabe, la maltodextrina son azúcares</p>	<p>22.1 “Sin azúcares añadidos”, “sin azúcares agregados”, “sin azúcares adicionados”: se permite el descriptor si cumple las siguientes características: a) El alimento no contiene azúcares añadidos de acuerdo con la definición establecida en propuesta para el artículo 3 de la presente resolución.</p> <p>22.1 “Sin azúcares añadidos”, “sin azúcares agregados”, “sin azúcares adicionados”: se permite el descriptor si cumple las siguientes características: a) No se ha añadido ningún tipo de azúcares a los alimentos. (ejemplos: sacarosa, glucosa, fructosa o los azúcares provenientes de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas);</p>	<p>De acuerdo con la definición, los azúcares añadidos son los azúcares que se adicionan durante el procesamiento como los monosacáridos y disacáridos, azúcares de jarabes y los naturalmente presente en la miel y en zumos cien por ciento (100%) de frutas. Por lo tanto, ni los jarabes, ni la maltodextrina, ni la miel, por definición, son azúcares. Estos son carbohidratos tipo polisacáridos no son mono ni disacáridos. Es importante tener en cuenta que, para el caso de alimentación infantil, los carbohidratos son fuente importante de energía y participan en procesos importantes como ser el combustible del cerebro y del sistema nervioso y ser responsables del ahorro de proteínas o la regulación de grasas. Al incluir estos carbohidratos dentro de esta condición, podría darse a entender que estos son azúcares llevando a confusión y mal información.</p> <p>Se propone la redacción destacada con esto se manejaría una sola definición ya establecida en el reglamento y no se da lugar a diferentes interpretaciones.</p>

31.2 Paquetes múltiples	Aclarar el numeral		Teniendo en cuenta la obligación de tamaño del numeral 27.1.1 no es claro si se refiere al tamaño mínimo del área para todas las tablas nutricionales del multiempaque o si esto opera para cada etiqueta.
Artículo 33. Sello positivo:	Exclusión del criterio para edulcorantes del ítem 33.3	<i>33.3 No se use en su formulación, edulcorantes calóricos y/o no calóricos.</i>	El nivel mundial, los edulcorantes han sido evaluados para determinar su seguridad por las principales autoridades, como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). Los miembros del JECFA son científicos prominentes de todo el mundo, de excelencia científica reconocida con competencias en diversas disciplinas. El JECFA sirve como un comité experto científico independiente, que realiza análisis de riesgos y provee asesoría a la FAO, OMS y a los Estados Parte en el Codex Alimentarius. Aplicando las metodologías necesarias, JECFA define la IDA de edulcorantes estimando la cantidad de aditivo alimentario, con relación al peso corporal, que una persona puede ingerir durante toda la vida sin riesgo para su salud. Adicionalmente, los edulcorantes son evaluados por la Autoridad de Seguridad Alimentaria Europea (EFSA), US Food and Drug Administration (US FDA), Health Canadá y otras autoridades en salud del mundo. Todas estas agencias y organizaciones han confirmado que el uso de edulcorantes en alimentos es seguro para el consumo de la población, incluyendo para grupos

			<p>especiales como los ancianos, niños, mujeres embarazadas y lactantes, siguiendo las condiciones de uso recomendadas en los ordenamientos regulatorios aplicables que contemplan estrictamente cantidades máximas por cada categoría de producto en la cual están autorizados. Por lo antes expuesto, al exceptuar los edulcorantes en los productos que cumplan con los parámetros del sello positivo, se estaría generando una mala percepción hacia los mismos (edulcorantes).</p>
<p>Artículo 41 Parágrafo 2</p>	<p>Ajustar el plazo de implementación, aplicado como fecha límite para la fabricación o importación de alimentos y no para las existencias en mercado</p>	<p>Parágrafo 2. Los alimentos que se fabriquen o se importen una vez pasados los dieciocho (18) meses de entrada en vigor de la presente norma y que a esa fecha no cumplan con el etiquetado nutricional y etiquetado frontal de advertencia aquí establecido, no podrán comercializarse.</p>	<p>Por vida útil de los productos y considerando la contingencia por la cual se está pasando, no todos los productos en el mercado alcanzarían a agotarse en el plazo establecido en la propuesta de regulación. El recoger producto del mercado traería más costos y desperdicios de alimentos. Por lo tanto, se propone establecer este plazo para la fabricación y/o importación, pero permitiendo el agotamiento de existencias en el mercado con la etiqueta anterior.</p>